

# PB商品



Eirakudo

## こんなお悩みありませんか？

市場に流通している商品を  
いくら見てもこれだ!と  
思うパンがない、...

この素材とこの  
素材を使った  
パンが欲しい!

話題性があるって、  
味も間違いない商品を作りたいけど、  
何がいいかわからない、

大手じゃないから、  
数は買えないけどやっぱり、  
オリジナルの商品を作りたい!

貴店のコンセプトやメニューにあわせて、  
PB製品 (OEM・オリジナル製品) を企画・製造いたします。

全て我々にお任せください

## 永楽堂のPB商品開発の強み

### 中小ロットでの 生産

製造ラインにおいて機械で行う作業と、人の手で行う作業をお客様の製品によってカスタマイズ。

柔軟性の高い製造工程設計により、高クオリティで美味しいPB商品を中小ロットで生産可能です!

食パンは100個から、プチパンは500個から、クロワッサンは2500個からなど、パンの種類によって最小ロット数を定めています。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

### 設備・衛生管理

国内の機器だけでなく、現地に足を運び性能をチェックした上で、海外製の焼成機器などを導入しています。さらに工場内の機器のシステムや整備は社内の工務部が最適なものへ調整。パンづくりに最適な環境が完備されています。

また、原材料の受け入れから製造、出荷までをHACCP※1に基づく厳しい体制で、衛生管理を行なっています。

### 開発技術力

永楽堂の開発部門には、3名のスペシャリストが所属しており、原材料の選定から配合量の分析までこだわりを持ちながら、スピード感のある開発が可能です。

例えば、バター1つにしても油脂量や風味を考慮して、製品に合わせて使い分けをしています。

我々は、お客様と伴走しながら、パンの開発を行うことを大切にしています。イメージの具現化に強い永楽堂へお客様の想いをお聞かせください。

※1 厚生労働省と農林水産省が共管法として制定した、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法。

# 素材へのこだわり

国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、食の未来を創る3つの取り組みを行なっています。

## 1 安心・安全な原材料を選び出す

原材料の生産地まで足を運び、農家さんや製造者さんの想いやこだわりを直接聞くことを大切にしています。価格だけではわからない部分を、お会いして話し合うことに時間をかけ、まずは**私たちが納得し、安心してお客様へ届けられると確信できるもの**を選び出しています。

**最小限の農薬**で作った小麦粉の使用や**添加物不使用** & **地産地消のパン**などはこの活動から生まれました。



## 2 原材料を作り出してくれる方との繋がりを大切にする

我々は、農家さんを守ることがおいしいパンづくりを続ける上で、重要なことであると考えています。そのため、こまめに農家さんを訪問させていただき、**小麦の成長と一緒に見守ります**。

また、お客様から頂いた、「おいしい」の声を農家さんまで届けることで、**お客様へ安心・安全な製品を継続的に届ける**意味を共に確認し合います。お客様だけでなく、農家さんの笑顔も我々の喜びです。



## 3 豊かな食文化を育む

未来を担う子どもたちの**食育に役立つパンづくり**を目指し、**添加物を厳しく制限したパンの開発・製造**を行なっています。

今あるBtoB・BtoC製品は共通して「**お母さんが子どもに食べさせたいパン**」を目指して生み出されてきました。今日も、永楽堂のパンは、食べてくださる方のことを想いながら、研究・改良が続けられています。



## これまでの課題解決実績

### A社からのご相談の場合

極限まで糖質を落とした、  
機能性のあるパンが欲しい！  
でも美味しさは譲れない…



A社ご担当者様

**ご要望をもとに  
何度も試作を繰り返し、  
イメージ通りのものへ  
仕上げました。**



商品開発部  
浅井

小麦に含まれるグルテンは、パンの膨らみには不可欠であると同時に、糖質の根源。単純に小麦の量を減らしただけでは、生地が膨らまないなどの膨大な課題がありました。しかし、そこに永楽堂の技術力を注ぎ込み、ついに糖質を80%以上カットしたパンを作ることに成功。からだに優しく、美味しいという理想の形でお客様にお渡しすることができました！

### B社からのご相談の場合

自社が求める  
究極のパンを出したい！  
この小麦を使って  
完全無添加のパンを  
作ってほしい。



B社ご担当者様

**原材料の  
研究からスタートし、  
こだわりのパンを  
実現しました。**



商品開発部  
小田

まずは、ご要望いただいた、原材料となる小麦の特性を勉強するために、農家の方のもとへ。無添加かつ美味しいと思っていただけるパンを追い求め、さまざまな原材料を試しながら配合研究を行いました。今では、同じ小麦を使用した、パンの仲間たちが増え、たくさんのお客様に喜んでいただける看板商品に！

# お問合せ後の流れ

トータルアドバイスは勿論、  
製造のみなど一部分のお手伝いも可能です。



企画



試作



製造



配達

保管・調理の  
アドバイス

「このお店で出される  
料理を一番引き立てる  
パンは何だろう？」

「このお店に  
お見えになるお客様層に  
最も喜んでいただける味は  
どんな味だろう？」

「この店内の雰囲気にも  
もっともマッチするのは  
どんな見た目の  
パンだろう？」

「ワインと一緒に  
食べた時  
どうなるだろう？」

お客様のご要望にとって、「最もふさわしいパン」について  
考えを掘り下げていき、試作を重ねて、ご満足いただけるものになるように、  
スタッフ一同、お客様の笑顔を思い浮かべながら企画・製造を行っております。

**まずはお気軽にご相談ください。**

## 問い合わせ情報・会社情報



株式会社 永楽堂

☎ 052-824-1671

✉ pan@eirakudo.jp ☑ http://www.eirakudo.jp  
☎ 052-824-6787

〒467-0853 愛知県名古屋市内浜町20番1号

Instagram事例紹介中



@eirakudo\_pan